



Se ajusta al concepto de aceite de pago, sustentado sobre una arquitectura que fusiona elementos rescatados de la tradición y la vanguardia

# AZIENDA AGRARIA Viola SRL, la esencia de la Umbría al alcance del mundo



La superficie olivera se extiende en el centro de la península italiana.

Su *curriculum* no puede ser más interesante y seductor: casi dos siglos de experiencia, cursos continuos para el reciclado de conocimientos, implementación de las últimas tecnologías, estrictos controles de calidad y sanidad, supervisión total de todos los procesos de producción, respeto al medioambiente, imagen inmejorable y un producto final al gusto de los paladares más exigentes. Si a la lista de méritos sumamos el empujón que le propina su etiqueta "Made in Italy", no sorprende que el 70% de los siempre vírgenes extra de Viola, en sus diferentes versiones, sea consumido en medio mundo. Mientras, el otro medio, espera a la siguiente campaña confiando en que no se acaben

VIOLA

La Umbría italiana, en el corazón del país, quizá no sea una región tan conocida en el mundo como su vecina Toscana y, puede que por eso, sus recursos naturales aún se mantienen vírgenes en muchos de sus rincones. Esta es una zona fértil, asentada sobre las estribaciones de los montes Sibillini, rasgados sólo por los ríos que fluyen mansos unas veces y bravos otras, los lagos de origen glaciar y los manantiales cristalinos.

De vez en cuando, salpicando el paisaje, pequeñas fincas de olivares puntan el horizonte con su disposición tradicional en hileras, adoptada por los romanos en esas mismas tierras hace ya más de dos mil años.

En este entorno de abrumadora belleza sumerge sus cimientos la Azienda Agraria Viola, una empresa familiar vinculada al concepto de aceite de pago desde hace varias generaciones.

En los últimos tiempos, los esfuerzos cualitativos y medioambientales acometidos por todo el equipo profesional que hace posible la continuidad de este proyecto están comenzando a recibir el reconocimiento que, por otra parte, siempre

habían merecido. Encabezada por Marco Viola, como administrador único; Licia Corona, al frente del departamento de Exterior; Antonella Di Giacomo, en el departamento de Administración; y Mirko Castellani, en el almacén, la empresa no para de recibir certificaciones y recoger premios nacionales e internacionales en reconocimiento a su labor.

Actualmente, sus aceites son muy apreciados entre las esferas de consumidores más exigentes que, además de preocuparse por su salud, también buscan unas cualidades organolépticas irreprochables para la satisfacción de sus paladares.

**El secreto de la excelencia**

En realidad, más que en un secreto, el éxito de la familia Viola radica en una buena gestión de la empresa. De manera ejemplar, este clan ha conseguido una conjunción perfecta entre las prácticas más ancestrales, transmitidas de padres a hijos, y la vanguardia más puntera, que garantiza los más altos estándares de calidad, trazabilidad y sanidad.

La memoria histórica de los Viola se retrotrae a principios del siglo XIX, cuando Biagio y Lucia Viola, antepasados de los actuales propietarios, decidie-

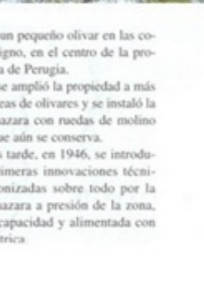
ron cultivar un pequeño olivar en las colinas de Foligno, en el centro de la provincia umbra de Perugia.

En 1917 se amplió la propiedad a más de 30 hectáreas de olivares y se instaló la primera almazara con ruedas de molino de piedra, que aún se conserva.

Años más tarde, en 1946, se introdujeron las primeras innovaciones técnicas, protagonizadas sobre todo por la primera almazara a presión de la zona, con mayor capacidad y alimentada con energía eléctrica.



Miembros integrantes de la empresa.



Proceso de recolección de la oliva.

Marco Viola, administrador único de Azienda Agraria Viola.

Imagen que representa los cuidados a los que se somete a la aceituna.



Casi dos siglos después de su fundación, "mi hermano Diamante y yo seguimos manteniendo la tradición de la familia, y tratamos de mejorarla día a día con las más modernas tecnologías, que nos permiten producir un aceite de oliva virgen extra de altísima calidad", presume orgulloso Marco Viola.

**Control absoluto de todos sus procesos**

Azienda Agraria Viola cuida con mimo y rigor cada uno de sus procesos, no sólo para alcanzar la máxima calidad, sino para conservar la tipicidad de sus vírgenes extra. Para ello, la firma dispone de unas flamantes instalaciones, desde donde controla la recolección por variedades y estado del fruto; el transporte en cajas perforadas para asegurar su ventilación; y el tiempo de espera hasta su molinación, que no debe superar nunca las ocho horas desde su desprendimiento del árbol.

En el país, las aceitunas son defoludadas y lavadas antes de ser exprimidas. En la planta de prensado, construida recientemente, trabaja sin descanso una línea de extracción continua de marca italiana,

con una capacidad de procesamiento de entre 1.000 y 1.200 kg./ha.

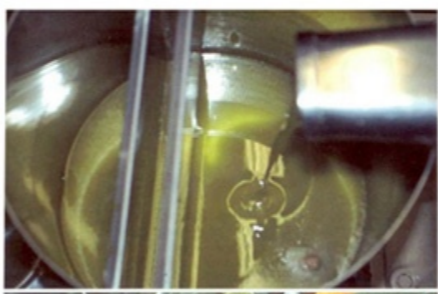
Una vez obtenido el aceite, se procede a su almacenamiento en los depósitos de acero inoxidable, que protegen su contenido con una temperatura constante y una atmósfera de nitrógeno que evita la degradación de los zumos.

Como eslabón final de la cadena, la empresa también embotella sus vírgenes extra con una línea semiautomática de envasado para diferentes tamaños y formatos de vidrio.

Todos estos procesos están sometidos a unos rigurosos controles sanitarios, que acreditan una higiene total en las máquinas y utensilios empleados en cada fase.

**La materia prima**

De poco servían las más modernas y novedosas instalaciones si la materia con la que trabajan no reuniera una caracte-



Aceite extraído en las modernas instalaciones que posee la empresa.



El volumen anual de aceitunas procesadas es de unas 250 toneladas.



Imagen del área de molienda de la aceituna.

**Azienda Agraria Viola cuenta con aproximadamente 80 hectáreas de superficie olivera, de las cuales, 20 son de su propiedad y 60 son gestionadas directamente por la empresa y arrendadas por la familia**

ísticas inmejorables. Los Viola explotan en la actualidad una superficie olivera de aproximadamente 80 ha., de las que 20 ha. son de su propiedad y 60 ha. están arrendadas, aunque gestionadas también por ellos.

De manera directa e indirecta, la empresa produce alrededor de 250 toneladas de aceitunas al año, que dan lugar a 40.000 litros de aceite de oliva virgen extra.

Consecuente con su respeto al medio ambiente, esta hacienda también produce aceites ecológicos, que obtiene de unos olivares que se intercalan con otros cultivos de la firma como trigo, lentejas, cebada perlada, garbanzos, judías y otras joyas gastronómicas de la zona.

**Ecología y renovación**

Los Viola entienden la olivicultura como un regalo de la naturaleza, un placer para

el espíritu y un deleite para los sentidos. Por eso no conciben una producción de espaldas a su entorno, como una burbuja aislada de cuanto le rodea. Por el contrario, sus olivares se integran en el paisaje, se mimetizan, y sus aceites son capaces de transmitir la esencia de la Umbría mucho más allá de sus confines.

En este sentido, algunos de sus proyectos futuros están vinculados con el desarrollo de una producción atenta, que contempla la plantación de nuevos olivares con variedades típicas del territorio umbrío.

En su empeño por estar siempre a la última, la empresa someterá su planta de extracción a una renovación parcial, que permitirá optimizar todo el proceso productivo.

Asimismo, a corto plazo, planea presentarse al mundo con una nueva imagen, que divulgará desde su nuevo sitio en Internet; mucho más completo y detallado.

**Exporta el 70% de su producción**

El mercado del virgen extra Viola ha estado tradicionalmente circunscrito a los consumidores locales, mediante la venta directa a familias y restaurantes como clientes fieles. Desde hace 10 años, esta tendencia arraigada ha ido variando su rumbo hacia una comercialización nacional e internacional. Tanto es así, que en estos momentos destina el 70% de su producción a los mercados extranjeros, donde distribuidores y restaurantes franceses, alemanes, suizos, belgas, británicos, checos, rusos, polacos, suecos, daneses, noruegos, estadounidenses, canadienses, japoneses, coreanos, árabes o australianos muestran cada vez más interés por la marca.

Por otra parte, el 30% de la producción restante está dirigida al mercado nacional, que comprende las regiones del centro-norte de la península italiana.

**Promoción y cultura oleícola**

No hay buen producto que llegue lejos sin una buena promoción. Los Viola lo

saben y por eso proyectan su imagen a través de cuidados folletos y su reformado sitio en Internet, donde su catálogo de productos, su historia o su palmarés convivirán próximamente con el romanticismo de los que aman al olivo y al aceite.

Es la pasión propia de los enamorados, que se percibe en el plano virtual y se materializa en el real con una importante aportación a la cultura oleícola mediante la celebración de catas organizadas en los puntos de venta, cenas en las que se promueve el maridaje del

## MARCA PROPIA PARA TODOS LOS GUSTOS

Azienda Agraria Viola produce exclusivamente aceites de oliva vírgenes extra elaborados a partir de diferentes variedades de aceituna. Se encuentran a la venta según su sistema de producción: convencional o ecológica, envasados bajo la marca principal Viola, de la que además hay disponibles tres selecciones: Ingrivio, Collierita y Il Sincero. Se trata de un producto con características únicas, perfumes y sabores decididos e inconfundibles, resultado de una alenta selección de las variedades típicas de este territorio.

**Viola Tradicional**

Esta versión de Viola es un coupaje elaborado a partir de las variedades moraiolo, fraibito y leccino, que le confieren un aspecto verde, con reflejos amarillos dorados. Su perfume es ligero, con aromas que recuerdan al tomate verde y la alcachofa. Su trutado es medio, con ligeras notas picantes.

**Viola Ecológico**

Es obtenido igualmente de las variedades moraiolo, fraibito y leccino, aunque los árboles que las producen se ubican en terrenos donde se practica la agricultura ecológica. Su color es verde, con reflejos amarillos dorados. Dominan en su aroma las notas vegetales ricas y elegantes. Su intensidad es media, con un amargo y un picante muy contenidos.

**Ingrivio**

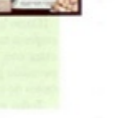
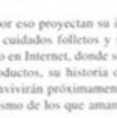
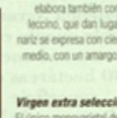
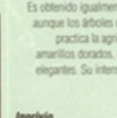
Este aceite de oliva virgen extra es el resultado de una selección de aceitunas de las variedades moraiolo, fraibito y leccino. A la vista se muestra verde, con reflejos amarillos dorados. El perfume es fresco y vegetal, y al gusto se ofrece delicado, con notas tenues de amargo y picante.

**Collierita DOP Colla Assisi-Spoleto**

Es la selección que mejor representa las características del territorio. Se elabora también con aceitunas de las variedades moraiolo, fraibito y leccino, que dan lugar a un zumo de un color verde esmeralda, que en nariz se expresa con cierta complejidad de notas vegetales. Su trutado es medio, con un amargo y un picante decididos, pero muy equilibrado en su conjunto.

**Virgen extra selección Il Sincero**

Es la única monovarietal de la firma se obtiene de aceitunas moraiolo, variedad característica de la zona. Su color es verde vivo, su perfume fresco y su paladar trutado intenso, con notas marcadas de amargo y picante que le otorgan su inconfundible personalidad.



Su volumen de producción anual ronda los 40.000 litros de aceite de oliva de calidad extra

aceite de oliva y la cocina, cursos de degustación dirigidos a los chefs y a la prensa o visitas guiadas a la almazara en tiempos de cosecha.

**Trabajo reconocido**

Los esfuerzos realizados en los últimos tiempos por Azienda Agraria Viola están recogiendo poco a poco sus frutos. Su participación en certámenes nacionales e internacionales no ha hecho más que evidenciar las preciadas cualidades del producto, como así se desprende de sus numerosos premios y diplomas.

De esta manera, durante varios años sus aceites han estado clasificados entre los mejores convocados al Concurso Nacional Ercole Olivario y la firma ha sido merecedora del Premio Especial Anfora Olearia, que la reconoció como mejor empresa italiana en 2004. En eventos locales, su virgen extra ha sido proclamado como el mejor de la DOP Umbría.

Asimismo, en el ámbito editorial ha sido incluido en las guías L'Espresso, Slow Food, y L'Olio, publicada por Bibenda

y también ha sido seleccionado entre los mejores aceites de oliva de Italia por la revista *Merum*, mientras que la alemana *Der Feinschmecker* ha incluido a Azienda Agraria Viola entre las mejores empresas del mundo en los años 2005, 2006 y 2007.

Otros aspectos, como su calidad como aceite ecológico, concedida a Viola la primera posición en los premios Bios. Su envase también era reconocido por el público italiano, que le concedía el premio de mejor packaging.

Alberto Matos y Vanesa López

Agraria Viola SRL  
Via Borgo San Giovanni 11/b  
06037 S. Eracleo di Foligno (Italia)  
Tel.: +39 074 267 515  
Fax: +39 074 239 2203  
info@viola.it  
www.viola.it



Marco Viola recibiendo los Diplomas correspondientes al concurso Ercole Olivario, en su edición de 2004, y el otorgado por L'Espresso.



MERCACEI 57 MONOGRAFICO ESTADISTICO

El LINEAL

www.mercacei.com

# MERCACEI Magazine

Mercado Aceitero • Noviembre 2008/Enero 2009 • Nº 57

## HERPASUR SA

CALDERERÍA INOX

La calidad, nuestra razón de ser líder

No sólo fabricamos los mayores tanques del mundo transportables, sino que además podemos trasladarlos a cualquier lugar de Europa\*

Tanques con capacidades desde 5 a 200.000 litros (dimensiones de 4,5 m. de diámetro y 12,5 m. de alto)

REPORTAJE El sector oleícola se integra verticalmente

AGRONOMÍA Estrategias para el cultivo tradicional o extensivo

MONOGRAFICO ESTADISTICO Balances estadísticos de 2007: Mercado nacional e internacional

FÁBRICA Y OFICINA Polígono Industrial El Portal Calle Sudáfrica, Parcela 83 11408 JEREZ DE LA FRONTERA (Cádiz) Teléfono: 902 14 45 00 - Fax: 956 14 36 27 E-mail: administracion@herpassur.com

MERCACEI 57 MONOGRAFICO ESTADISTICO